

Menu St-Valentin

Amuse bouche

Velouté parmentier aux copeaux de foie gras
et concassé de noisettes torréfiées

Entrée

Carpaccio de saumon fumé
aux noix de st-Jacques

Verrine de tartares aux tomates de couleur,
espuma de chèvre et tapenade d'olives

Sorbet au fruit de la passion



Plat

Médailillon de lotte au lard valaisan
pommes de terre douces aux épices
betteraves Chioggia

OU

Tournedos de veau aux morilles
déclinaison de carottes de couleur
Crozet façon risotto

Dessert

Entremet litchi framboise

75.-

Réservation au 027 305 11 03